



⑯ BUNDESREPUBLIK
DEUTSCHLAND



**DEUTSCHES
PATENTAMT**

⑫ **Offenlegungsschrift**
⑩ **DE 43 23 189 A 1**

5) Int. Cl. 6:
A 47 J 39/02
B 85 D 25/10
A 47 B 77/16

DE 4323189 A1

21 Aktenzeichen: P 43 23 189.6
22 Anmeldetag: 10. 7. 93
43 Offenlegungstag: 3. 11. 94

⑩ Innere Priorität: ⑩ ⑩ ⑩

⑦1 Anmelder:

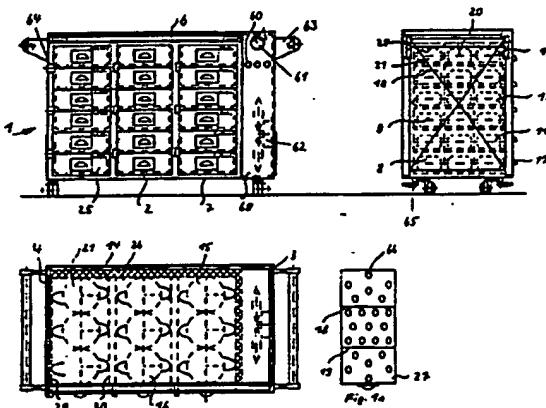
74 Vertreter:
Herrmann-Trentepohl, W., Dipl.-Ing., 44623 Herne;
Kirschner, K., Dipl.-Phys.; Grosse, W., Dipl.-Ing.;
Bockhorni, J., Dipl.-Ing., 81476 München; Thiel, C.,
Dipl.-Chem. Dr.rer.nat., Pat.-Anwälte, 44623 Herne

72 Erfinder:
gleich Anmelder

Prüfungsantrag gem. § 44 PatG ist gestellt

54 Fertiggerichte-Aufnahmeschrank

57) Bei einem Fertiggerichte-Aufnahmeschrank (1), In dem Fächer zum Abstellen von mit Deckeln (24) versehenen Anrichteplatten (21) abgeteilt sind, die einzeln oder zu mehreren eine für eine Person vorgesehene Essenseinheit aufnehmen, ist erfundungsgemäß vorgesehen, daß der zum Beheizen und/oder Kühlen der Fächer eingerichtete Aufnahmeschrank (1) In den Fächern Schubladen (8 bis 16) aufweist, die jeweils zur Aufstellung mehrerer mit Mehrweggeschirr (20) verwirklichter Essenseinheiten derart eingerichtet sind, daß diese bis zu ihrer Entnahme aus dem Schrank (1) auf einem Schubladenboden (27) aneinander und/oder an den Schubladen (8 bis 11) abgestützt sind.



DE 4323189 A1

Die folgenden Angaben sind den vom Anmelder eingereichten Unterlagen entnommen
BUNDESDRUCKEREI 09. 94 408 044/399

Beschreibung

Die Erfindung betrifft einen Fertiggerichte-Aufnahmeschrank gemäß dem Oberbegriff des Anspruches 1.

Die Erfindung bezieht sich insbesondere auf den Transport und die Austeilung von warmen bzw. unter einer bestimmten Temperatur zu konsumierenden Speisen, welche aus einzelnen Gerichten, aber auch aus ganzen Mahlzeiten mit Beilagen bestehen können, in jedem Fall aber fertig angerichtet sind, so daß sie nach ihrer Austeilung von dem Konsumenten verzehrt werden können. Vorzugsweise, wenn auch nicht ausschließlich, betrifft die Erfindung den Transport und die Austeilung von Mahlzeiten im Rahmen der küchenexternen Versorgung, wie sie u. a. unter dem Stichwort "Essen auf Rädern" im Sozialbereich im Rahmen der Altenfürsorge bekannt ist, wobei es in diesen Fällen darum geht, fertig angerichtete Mahlzeiten speisefertig aus einer Großküche über längere Wege zu transportieren und bedürftigen Personen in deren jeweiliger Wohnung zur Verfügung zu stellen.

Fertiggerichte-Aufnahmeschränke, auf die sich die Erfindung bezieht, müssen einerseits so eingerichtet sein, daß von dem Einstortieren über das Transportieren bis zum Austeilen und Konsumieren die Speisen bzw. Gerichte ihre vorschriftsmäßige Temperatur behalten. Andererseits sollen diese Schränke mobil und dadurch für den Transport so eingerichtet sein, daß die Übersichtlichkeit der Speisen und Gerichte gewahrt und eine ungewollte Vermischung von unterschiedlichen Speisen unter den zahlreichen mechanischen Einwirkungen während des Transportes, des Anlieferns und des Austeilens nicht eintreten können.

Bekannt sind Fertiggerichte-Aufnahmeschränke in Form von allseitig zu schließenden Regalen, die auf Schwenkrollen verfahrbar sind. Die Regalböden lassen sich mit den zumeist zweiflügeligen Schranktüren verschließen. Die Regalböden sind zur Organisation einer geordneten Verteilung mit einem Gericht beladen, das bei warmzuhaltenden Speisen neuerdings in Mehrweggeschirren angerichtet ist, um Kunststoffabfälle zu vermeiden. In diesen Fällen ist es jedoch erforderlich, in den Schrank eine Heizung einzubauen, die meistens nach einem einprogrammierten Zyklus die Speisen der zum Warmhalten erforderlichen Energie versorgen. Das Wesentliche solcher Fertiggerichte-Aufnahmeschränke liegt in ihrer Fahrbarkeit, die dafür sorgt, daß der Schrank in seiner vorgegebenen Lage verbleibt, was dafür sorgt, daß die auf den Regalböden aufgeschobenen Mehrweggeschirre ihre normale, d. h. ihre beim Einstellen vorgegebene Lage und Stellung beibehalten. Da diese Anrichteplatten mit Deckeln versehen sind, ist ein ungewolltes Durcheinandergeraten der Speisen oder der nach einem im einzelnen gewählten Ordnungsschema aufgestellten Anrichteplatten nicht zu befürchten.

Es hat sich aber gezeigt, daß diese Fertiggerichte-Aufnahmeschränke, von denen die Erfindung ausgeht, nur ein begrenztes Anwendungsgebiet für sich in Anspruch nehmen können. Insbesondere sind sie für solche Fälle völlig ungeeignet, in denen, wie bei der Organisation von "Essen auf Rädern" eine Mehrzahl von Speisen bzw. Gerichten über größere Entfernungen in Personenwagen zu einzelnen entfernt voneinander und von dem Küchenbetrieb wohnenden Konsumenten zu transportieren. Sie eignen sich auch nicht für andere Zielsetzungen, etwa für festliche Essen, für die die Speisen auf der Straße antransportiert und bis zur Konsumierung in vorgegebener Reihenfolge auf ihrer vorschriftsmäßigen

Temperatur gehalten werden müssen.

In diesen Fällen ist es bisher üblich, Einweggeschirre zu verwenden, welche durch die Verwendung von wärmemämmenden Kunststoffen, etwa von Styropor, die Speisen auch ohne Beheizung über längere Zeiträume temperiert halten. Gegen solche Einweggeschirre erhebt sich jedoch neuerdings erheblicher Widerstand, weil sie von der Bevölkerung zunehmend u. a. aus Gründen des Umweltschutzes abgelehnt werden. Außerdem sind solche mit Speisen beladenen Einweggeschirre in der Regel nicht in der erforderlichen Anzahl ohne weiteres transportfähig, obwohl sie mit Deckeln versehen sind.

Die Erfindung geht deshalb einen anderen Weg, dessen Grundgedanke im Anspruch 1 wiedergegeben ist. Weitere Merkmale der Erfindung sind Gegenstand der Unteransprüche.

Der Fertiggerichte-Aufnahmeschrank gemäß der Erfindung verfügt einerseits durch seine Einrichtung für das Beheizen und/oder Kühlen über alle Möglichkeiten, Warmes, Gefrorenes und Halbgefrorenes auf der Temperatur zu halten, die das Konsumieren der betreffenden Speisen nach ihrer Entnahme ermöglicht. Darüber hinaus lassen sich die Speisen, da sie in gegebenenfalls mit einer Inhaltsangabe gekennzeichneten Schubladen untergebracht sind, nach einem gewählten Ordnungsschema in dem Schrank unterbringen, das auch nach längeren Transporten und bei komplizierten Speisefolgen ohne längeres Suchen verwechslungsfrei die Austeilung der angerichteten Speisen in der jeweils vorausgesetzten Zusammensetzung und Reihenfolge an den Konsumenten ermöglicht. Diese Speisen sind in Mehrweggeschirren untergebracht, welche jedoch durch die Anpassung der Form der Schubladen an die Form der Geschirre, auch wenn diese den aufzunehmenden Speisen angepaßt und daher unterschiedlich geformt sind, eine allseitige Abstützung der Geschirre ermöglicht, die dafür sorgt, daß spätestens nach dem Schließen der Schubladen eine verschiebungs- und abhebesichere Unterbringung zwangsläufig herbeigeführt wird. Daraus ergibt sich einerseits die Unterbringung der Geschirre auf engstem Raum, was zu kompakten Transport- bzw. Verteilereinheiten führt, die sich u. a. für bestimmte der eingangs erläuterten Zwecke auch in Personenwagen und damit in relativ beengten Transporträumen unterbringen lassen, aber auch am Ort des Konsums unauffällig aufgestellt werden können.

Vorzugsweise erfolgt die Verwirklichung der Erfindung mit den Merkmalen des Anspruches 2 mit einer Kombination und gegenseitiger Abstützung der Anrichteplatten und deren Abstützung an den Schubladen, wodurch die Anrichteplatten und deren Deckel gegen gegenseitiges Verschieben gesichert werden, wie dies im Anspruch 2 zum Ausdruck gebracht ist.

Eine Möglichkeit, ohne besondere Vorrichtungen die Anrichteplatten verschiebungssicher in den Schubladen unterzubringen, bietet der Anspruch 3. Hierbei sind die Anrichteplatten sämtlich aneinander abgestützt. Eine hiervon abweichende Möglichkeit besteht darin, die Schubladen zu unterteilen, wie dies im Anspruch 4 zum Ausdruck gebracht ist. Das bietet die Möglichkeit, die Anrichteplatte jeweils ausschließlich auf Teilen der Schubladen abzustützen.

Normalerweise wird man mit einem Fertiggerichte-Aufnahmeschrank auskommen, wenn es darum geht, Essen küchenfern auszuteilen. Für aufwendigere Mahlzeiten aus mehreren Gerichten empfiehlt es sich allerdings, eine Kombination vorzunehmen, wie sie im An-

spruch 5 gekennzeichnet ist. Hierbei werden die warmen von den kalten Speisen getrennt, die als Beilagen in den Gerichten dienen.

Vorzugsweise eignet sich die Erfindung für die küchenferne Versorgung insbesondere im Sozialbereich bei der Bewältigung von Problemen des eingangs geschilderten "Essens auf Rädern", was Gegenstand des Anspruches 6 ist.

Die Einzelheiten, weitere Merkmale und andere Vorteile der Erfindung ergeben sich aus der nachfolgenden Beschreibung von Ausführungsformen anhand der Figuren in der Zeichnung; es zeigen

Fig. 1 oben links in Vorderansicht, darunter in Draufsicht und rechts in Seitenansicht einen Fertiggerichte-Aufnahmeschrank, der für die küchenexterne Anlieferung von verschiedenen Gerichten eingerichtet ist,

Fig. 1a eine ausgezogene Schublade in Draufsicht,

Fig. 2 in der Fig. 1 entsprechender Darstellung eine Ausführungsform des Fertiggerichte-Aufnahmeschrankes für unter sich gleiche Gerichte und

Fig. 3 in den Fig. 1 und 2 entsprechender Darstellung eine Ausführungsform für das Anliefern von Beilagen.

Gemäß der Darstellung der Fig. 1 werden mit dem dort wiedergegebenen Fertiggerichte-Aufnahmeschrank 1 verschiedene Mittagessen angeliefert, wobei diese Ausführungsform u. a. für die küchenexterne Versorgung in dem sogenannten "Essen auf Rädern"-System vorgesehen ist.

Der Fertiggerichte-Aufnahmeschrank 1 hat einen doppelten Boden 2, in dem eine Heizung untergebracht sein kann, hohle Längswände 3 und 4 sowie eine hohle Stirnwand 5 und eine Schrankdecke 6, die ebenfalls hohl ausgebildet ist. Ein in einem schmalen Raum 69 seitlich neben den Schubladen angeordnetes Gebläse 62 dient zur Umlözung der durch Aussparungen in der Außenwand 7 des hohen Bodens 2 angesaugten Luft, die durch den Schrank zirkuliert. In dem schmalen Raum 69 des Schrankes kann außer dem Gebläse 62 auch eine Heizvorrichtung 68, eine Kühlvorrichtung 70 sowie, von außen sichtbar und bedienbar, eine Temperaturanzeige 61 und Einstellregler 60 für das Gebläse 62 und die Heiz- und Kühlvorrichtungen 68, 70 untergebracht sein. In dem Schrank sind in vier übereinander angeordneten Reihen 8 bis 13 Schubladen angeordnet, die jeweils ein Drittel der zur Verfügung stehenden Breite des Schrankes einnehmen, so daß in den drei nebeneinander angeordneten Schubladenreihen 14 bis 16 insgesamt achtzehn Schubladen vorhanden sind. Die Schubladen sind unter sich gleich ausgebildet. Sie weisen vorne eine Handhabe 17 auf und laufen auf nicht dargestellten Fachschielen, so daß sie nach vorn, d. h. in der Darstellung der Fig. 1 rechts gesehen, nach rechts aus dem Schrank herausgezogen werden können. Jede der Schubladen ist durch zwei Querwände 18 und 19 unterteilt und hat, wie Fig. 1a zeigt, einen mit Lüftungsöffnungen 66 durchbrochenen Schubladenboden 27, der die Luftumwälzung und damit die Temperierung im Schrank sehr begünstigt. Die Mahlzeiten sind in einem Mehrweggeschirr 20 untergebracht. Es besteht im wesentlichen aus einer unterteilten Platte 21, beispielsweise aus Porzellan, mit seitlichen Griffen 22, 23 und einem Deckel 24, der verschiebungssicher auf der unterteilten Platte 21 sitzt und nach oben abgenommen werden kann. Wie aus den Darstellungen links unten und rechts oben ersichtlich, läßt sich der Schrank mit derartigen Mehrweggeschirren füllen, so daß insgesamt bei den zur Verfügung stehenden achtzehn Schubladen und den je Schublade unterzubringenden drei Geschirren vierund-

fünfzig Essen transportiert werden können.

Jede Schublade hat eine vordere Stirnwand 25, auf der der Schubladeninhalt vermerkt werden kann. Wie beispielsweise in Fig. 1 links oben dargestellt, befinden sich in der linken senkrechten Schubladenreihe Vollkostmahlzeiten, während in der rechten äußeren Reihe Sondergerichte untergebracht sind, beispielsweise für Diabetiker, Magenkranken usw.

Die Schubladen 8 bis 16 sind mit Hilfe der Querwände 18 und 19 sowie ihrer Stirnwand 25 und einer etwa vorgesehenen Rückwand 26 so eingerichtet, daß die Mehrweggeschirre 20 vom Beladen der Schubladen bis zur Entnahme aus dem Schrank 1 auf dem Schubladenboden 27 abgestützt sind. Die Oberseite 28 der Deckel 24 stützt sich dagegen auf der Oberseite der Schublade bzw. auf der Unterseite der nach oben folgenden Schublade ab. Seitlich sind die Geschirre an der Stirnwand 25 der Rückwand 26, der Querwand 18 und den Schubladenlängswänden 29 und 30 abgestützt, was entsprechend nicht nur für das gezeichnete Mehrweggeschirr 20, sondern auch für alle anderen in dem Schrank 1 untergebrachten Mehrweggeschirre gilt. Auf diese Weise wird ein Formschluß erzielt, der eine Verschiebung, ein Umkippen oder ein Abheben der Geschirre 20 von den Schubladenböden 27 zuverlässig verhindert. Der Schrank kann deswegen im beladenen Zustand angehoben, auf die Ladefläche beispielsweise eines Pkw gehoben und auf dieser transportiert werden. Sobald ein Empfangsberechtigter erreicht ist, wird das ihm zugeordnete Gericht durch Entnahme des Mehrweggeschirrs 20 nach Öffnen der betreffenden Schublade dem Schrank entnommen und abgeliefert, worauf ein weiterer Auslieferungsort aufgesucht wird.

Die Fig. 2 zeigt eine andere Einsatzmöglichkeit eines entsprechend abgeänderten Fertiggerichte-Aufnahmeschrankes. Hierbei wird davon ausgegangen, daß die Auslieferung der Gerichte nicht in zeitlichen Abständen, wie bei dem System "Essen auf Rädern", sondern zu einem gegebenen Zeitpunkt erfolgt. Das ist insbesondere dann der Fall, wenn eine größere Zahl von Teilnehmern an einem Essen mit Gerichten zu versorgen ist. In diesen Fällen ist der Schrank grundsätzlich wie vorstehend beschrieben ausgebildet, d. h. er weist die hohle Ausbildung seines Bodens, seiner Decke und seiner Seitenwände auf. Er unterscheidet sich jedoch durch die Anzahl der Schubladen, die über die gesamte Breite des Schrankes reicht und im Ausbildungsbeispiel der Fig. 2 mit 31 bis 35 bezeichnet sind. Auf diesen Schubladen sind die jeweils für einen Konsumenten vorgesehenen Gerichte jeweils auf drei Mehrweggeschirren 36 bis 38 untergebracht. Der Formschluß wird hierbei dadurch erreicht, daß sich die nebeneinander auf den Schubladenböden 42 abgestellten Anrichteplatten 36 bis 38 in jeweils einer Reihe 43, 44, 44a aneinander abstützen, wobei die in jeder Reihe 43, 44, 44a jeweils vordersten Anrichteplatten 36, 37 und 38 und die hintersten Anrichteplatten, die nicht dargestellt und nicht bezeichnet sind, sich an den Seitenwänden 3, 4 der Schubladen 31 bis 35 abstützen. Die hintereinander angeordneten Mehrweggeschirre 36, 37, 38 stützen sich dagegen ebenfalls aneinander und an der Vorderwand der Schublade 25 bzw. ihrer etwa vorgesehenen rückwärtigen Stirnwand 26 in der Weise ab, daß die ersten und letzten Mehrweggeschirre diese Abstützung übernehmen, während sie ihrerseits an Mehrweggeschirren abgestützt sind. Die Deckel werden in der im Zusammenhang mit Fig. 1 geschilderten Weise bei geschlossenen Schubladen formschlußig, so daß auch in diesem Falle eine verschie-

bungssichere Anordnung gewährleistet ist.

In Verbindung mit dem Schubladenschrank 45 nach Fig. 2 wird zum Servieren von Mahlzeiten mit mehreren Gängen ein Beilagenschrank 56 nach Fig. 3 benutzt.

Dieser Beilagenschrank ist in seinen äußeren und inneren Abmessungen kleiner, weil in ihm lediglich Desserts bzw. Salate unterzubringen sind. Er weist jedoch ebenfalls hohle Wände, Decken und Böden auf und, wie Schubladenschrank 45 nach Fig. 2, ebenfalls nur eine senkrechte Schubladenreihe mit Schubladen 46 bis 49. 10 Jede dieser Schubladen ist durch Querwände 18, 19 sowie zusätzliche Querwände 51 und 52 sowie Längswände 53, 54 unterteilt, wodurch die Beilagen-Mehrweggeschirrteile 55 wiederum bei eingeschobenen Schubladen 46 bis 50 allseitig anliegen und formschlüssig werden.

Die Ausführungsform eines Fertiggerichte-Aufnahmeschranks 56 nach Art des in Fig. 3 dargestellten Schrankes zeigt anstelle der sonst verwendeten Heizung eine Kühlvorrichtung 68, die zusammen mit dem Gebläse 62, der Temperaturanzeige 61 und den Einstellreglern 60 in einem dafür vorgesehenen schmalen Raum 69 neben den Schubladen des Schrankes 56 untergebracht ist und natürlich auch durch Thermoelemente verwirklicht sein kann. In der Schrankdecke 6 kann allein oder zusätzlich zur Kühlvorrichtung 68 ein Fach für Trockeneis 67 angeordnet sein.

Soweit vorstehend von Anrichteplatten die Rede ist, handelt es sich um flache und gegebenenfalls tiefe Geschirre, was lediglich von der Art der zu servierenden Gerichte abhängt. Diese Mehrweggeschirre können auch aus Stahl bestehen, wenn nicht Porzellan oder ähnliche Werkstoffe bevorzugt werden. Soweit vorstehend von Gerichten oder Mahlzeiten die Rede ist, handelt es sich um Einheiten für einen Esser bzw. Konsumenten, wobei die Anzahl der Gänge keine Rolle spielt.

Alle vorstehend beschriebenen Schränke können, wie dargestellt, mit feststellbaren Lenkrollen 65 zum leichten Umsetzen der Schränke ausgerüstet sein.

Der leichten Handhabung der Schränke dienen auch die an der Oberkante der Längswände 3, 4 angebrachten Handgriffe 63.

Die Schränke können auch stapelbar gestaltet werden. Hierzu werden am Boden 2 und an der Schrankdecke 6, vorzugsweise in den Eckbereichen, Elemente angeordnet, die beim Übereinanderstellen der Schränke ineinander steckbar sind, die Schränke in einem definierten Höhenabstand zueinander halten und ein seitliches Verrutschen gegeneinander verhindern. Die Elemente können auch lösbar miteinander verrastet sein.

Schließlich ist es möglich, das ungewollte Herausrutschen der Schubladen beim Umsetzen der Schränke durch die an den Außenwänden 7 der Schränke vor den Stirnseiten der Schubläden angeordneten lösabaren Schubladenverriegelungen 64 zu verhindern.

Die vorstehend näher beschriebenen erfundungsge-mäßen Fertiggerichte-Aufnahmeschränke haben den Vorteil, daß sie bei optimaler Raumausnutzung den Einsatz von Mehrweggeschirr ermöglichen und damit eine umweltfreundliche und ansprechende Versorgung mit warmen und kalten Speisen gewährleisten. Bei Gesellschaftssessen können die Menüs vorportioniert werden. Sie können, z. B. bei Konferenzen, auch bei Zeitverschiebungen, minutengenau serviert werden und kommen heiß auf den Tisch. Der Serviervorgang wird rationalisiert, was zu Personaleinsparungen im Küchen- und Servierbereich führt. Es können alle Arten von Teller- bzw. à-la-Carte-Gerichten in dieser Weise serviert werden.

Patentansprüche

1. Fertiggerichte-Aufnahmeschrank, in dem Fächer zum Abstellen von mit Deckeln versehenen Anrichteplatten abgeteilt sind, die einzeln oder zu mehreren eine für eine Person vorgesehene Essens-einheit aufnehmen, dadurch gekennzeichnet, daß der zum Beheizen und/oder Kühlen der Fächer eingerichtete Aufnahmeschrank (1) in den Fächern Schubladen (8 bis 16) aufweist, die jeweils zur Aufstellung mehrerer mit Mehrweggeschirr (20) ver-wirklichter Essenseinheiten derart eingerichtet sind, daß diese bis zu ihrer Entnahme aus dem Schrank (1) auf einem Schubladenboden (27) aneinander und/oder an den Schubladen (8 bis 11) abge-stützt sind.

2. Fertiggerichte-Aufnahmeschrank nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß die Anrichteplatten (36 bis 38) hintereinander oder nebeneinander in einer Reihe abgestellt und jeweils einzeln an je zwei einander gegenüberliegenden Wänden (3, 4) der Schubladen (31 bis 35) abgestützt sowie unter Anlage der in jeder Reihe (43 bis 44a) jeweils vor-dersten und hintersten Anrichteplatte (36, 38) an den restlichen Schubladenwänden (25, 26) gegen gegenseitiges Verschieben sowie der Deckel (24) gegen Verschiebungen auf den Schubladenböden (27) gesichert aufgestellt sind.

3. Fertiggerichte-Aufnahmeschrank nach einem der Ansprüche 1 oder 2, dadurch gekennzeichnet, daß die Anrichteplatten (36 bis 38) einer Schublade (31 bis 35) aufeinander abgestützt sind.

4. Fertiggerichte-Aufnahmeschrank nach einem der Ansprüche 1 bis 3, dadurch gekennzeichnet, daß die Anrichteplatte(n) (55) einer Einheit in jeder Schublade (46 bis 50) an einer zusätzlichen Schubladenser- oder -längswand (18, 19, 51, 52; 53, 54) abgestützt ist (sind).

5. Fertiggerichte-Aufnahmeschrank nach einem der Ansprüche 1 bis 4, gekennzeichnet durch seine Verwendung zusammen mit einem Beilagenschubladenschrank (56), der die auf dem Schubladenböden abgestellten, an ihren Deckeln sowie an allen vier Seiten auf Schubladenwänden (18, 19, 51, 52; 53, 54) abgestützten Beilagenmehrweggeschirrteile (55) formschlüssig aufnimmt.

6. Verwendung des Fertiggerichte-Aufnahmeschranks nach Anspruch 1 bis 4 zur Aufnahme und zum Transport von Fertiggerichten für die küchen-externe Essensversorgung.

7. Fertiggerichte-Aufnahmeschrank nach einem der Ansprüche 1 bis 6, gekennzeichnet durch die Verwendung hohler Seitenwände (3, 4, 26) sowie eines hohlen Bodens (2) und einer hohen Decke (6) zum Beheizen und/oder Kühlen der Schubladen (8 bis 11; 31 bis 35; 46 bis 50).

8. Fertiggerichte-Aufnahmeschrank nach einem der Ansprüche 1 bis 7, dadurch gekennzeichnet, daß in einem schmalen Raum (69) zwischen dem Boden (2) und der Schrankdecke (6) neben den Schubladen Einstellregler (60), eine Temperaturanzeige (61), ein Gebläse (62), eine Kühlvorrichtung und/oder eine Heizvorrichtung (70) angeordnet sind.

9. Fertiggerichte-Aufnahmeschrank nach einem der Ansprüche 1 bis 8, dadurch gekennzeichnet, daß mehrere Aufnahmeschränke (1) stapelbar ausgebildet sind, wobei vorzugsweise in den Eckberei-

chen des Bodens (2) und der Schrankdecke (6) in-
einander steckbare Elemente angeordnet sind, die
auch lösbar verrastbar sein können und die die
übereinander gestapelten Aufnahmeschränke (1) in
einem definierten Höhenabstand zueinander halten
und ein seitliches Verrutschen gegeneinander ver-
hindern. 5

10. Fertigerichte-Aufnahmeschrank nach einem
der Ansprüche 1 bis 9, dadurch gekennzeichnet,
daß Handgriff (63) an der Oberkante der Längs- 10
wände (3, 4) angeordnet sind.

11. Fertigerichte-Aufnahmeschrank nach einem
der Ansprüche 1 bis 10, dadurch gekennzeichnet,
daß lösbare Schubladenverriegelungen (64) an der
Außenwand (7) des Schrankes vor den Stirnseiten 15
der Schubladen angeordnet sind.

12. Fertigerichte-Aufnahmeschrank nach einem
der Ansprüche 1 bis 11, dadurch gekennzeichnet,
daß in der Schrankdecke (6) ein Fach für Trocken-
eis (67) angeordnet ist. 20

Hierzu 3 Seite(n) Zeichnungen

25

30

35

40

45

50

55

60

65

BEST AVAILABLE COPY

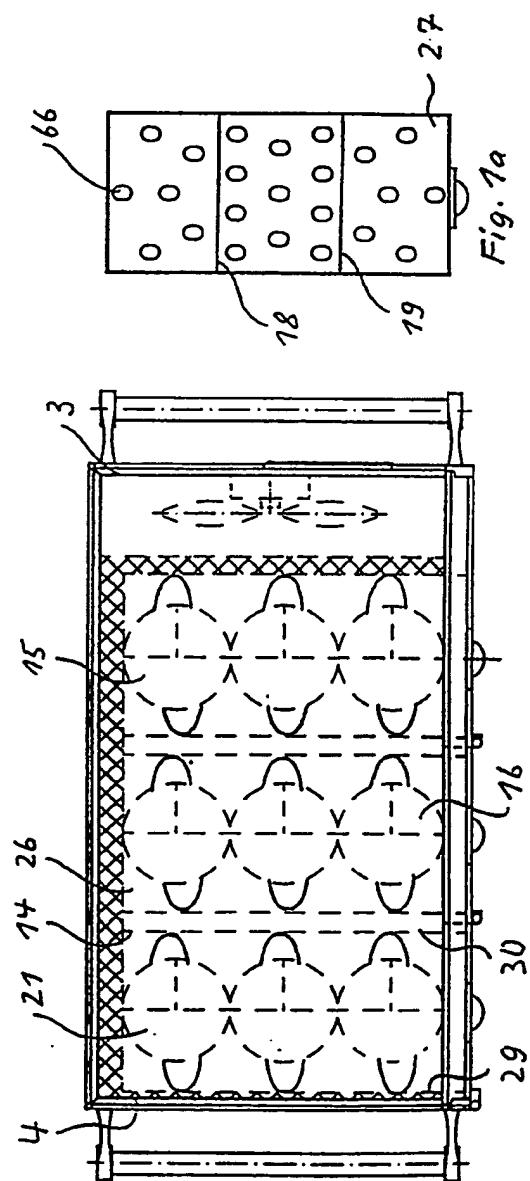
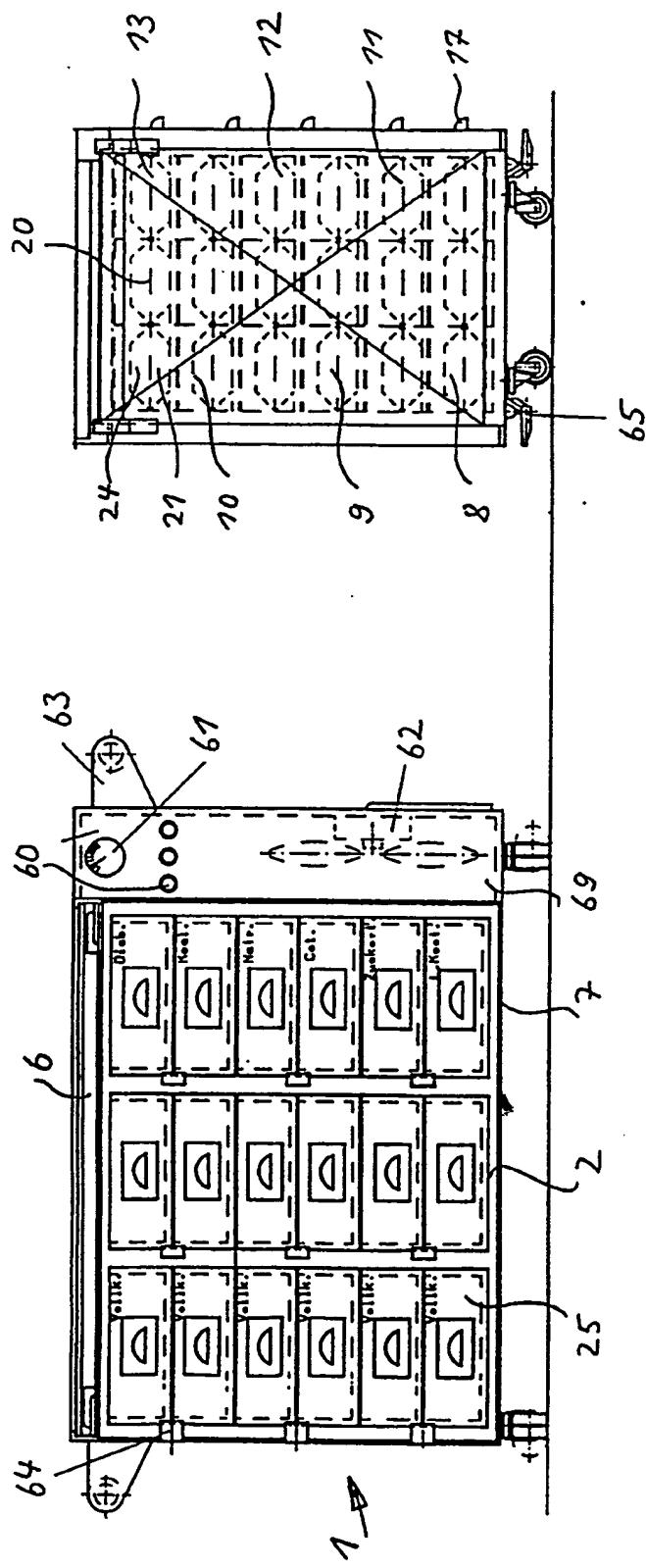


Fig. 1

Fig. 7a

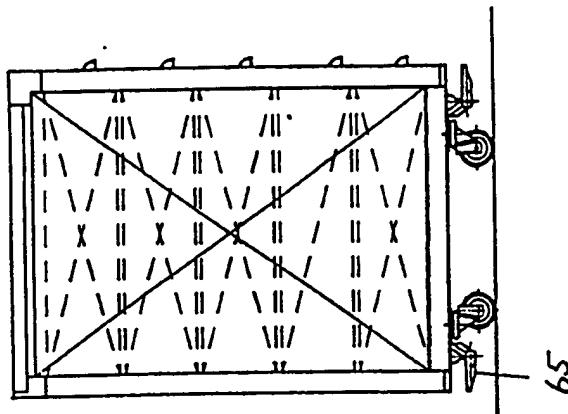
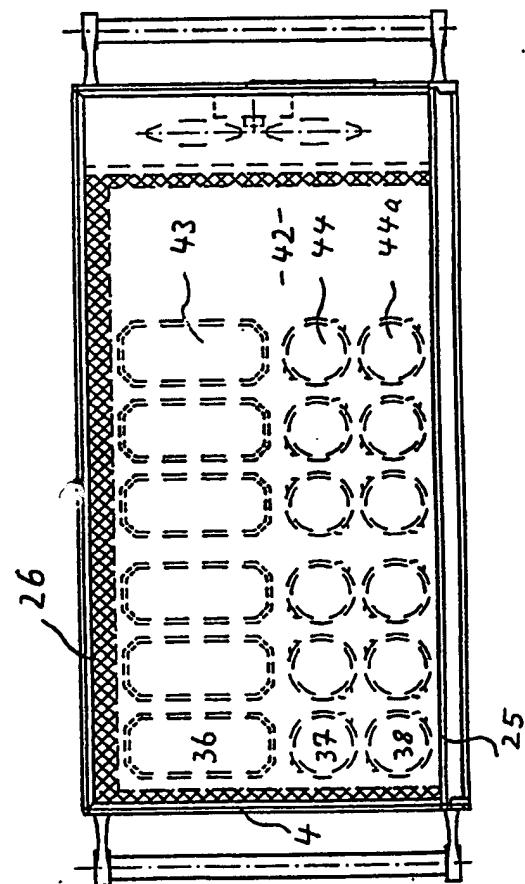
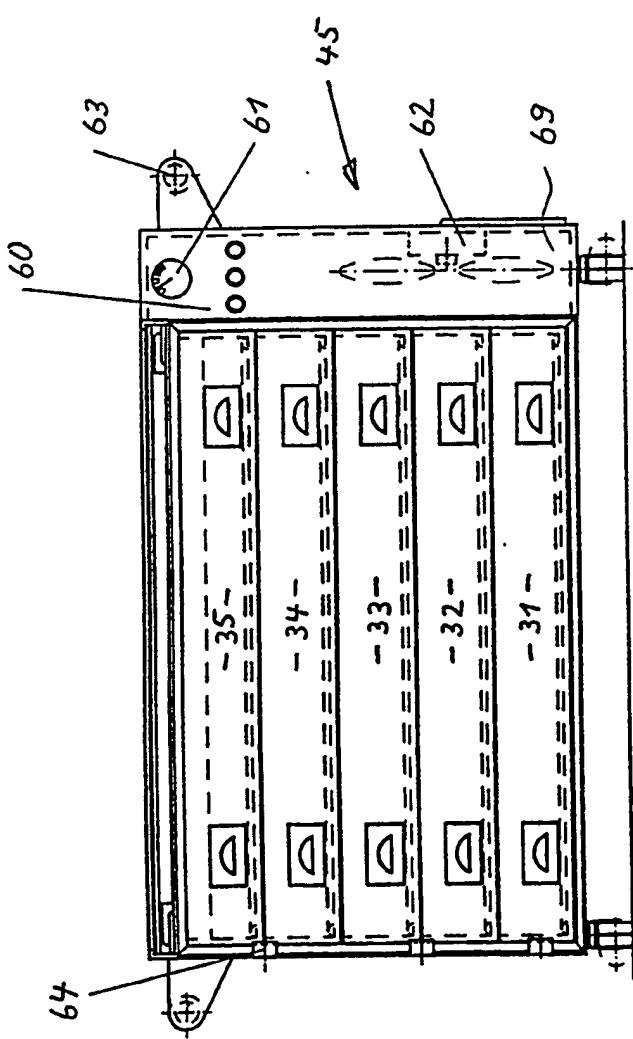


Fig. 2



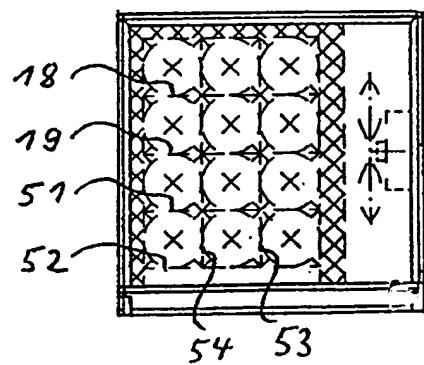
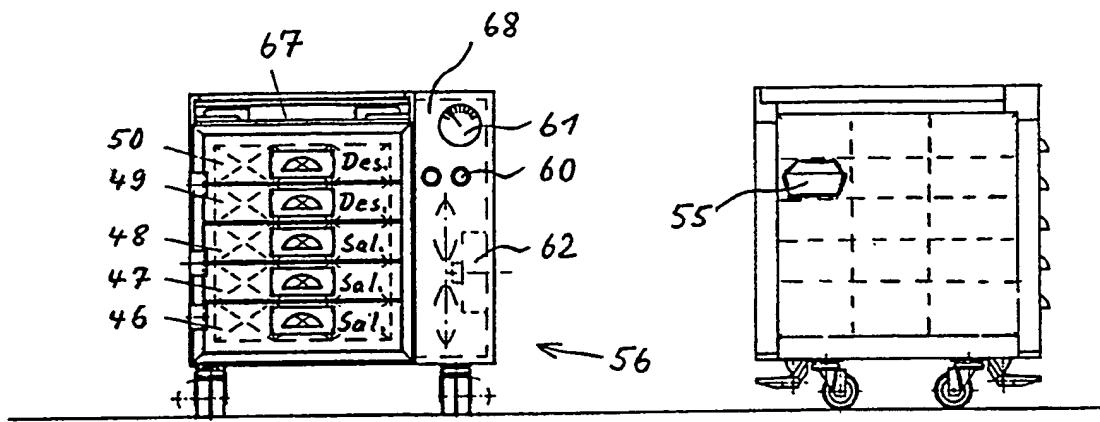


Fig. 3